

Nakládaný eidám

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- eidam 500 g
- bazalka sušená 1 lžička
- olej rostlinný 1 lžíce
- sušený česnek 1 lžička
- pepř černý mletý 1 špetka
- sůl 2 lžička
- ocet 1 lžíce
- paprika sladká mletá 1 lžička
- voda 1 hrnek

Doba přípravy: 4 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nakrájíme eidam (jakýkoliv, klidně i ten nejlevnější) na malé kostičky a dáme na talířek stranou. Do misky (velikost dle množství eidamu) napustíme vodu. Do vody dáme pár kapek oleje, sušenou bazalku, sušený česnek, pepř, pořádně osolíme a dochutíme octem. Musí být cítit, ale nesmí ho být moc. Nakonec trochu zabarvíme paprikou, vložíme nakrájený eidam a dáme přes noc do lednice. (Pozor! Kousky sýra musí být všechny ponořené, jinak oschnou) ... Sýr jakoby zvláční a změkne a „natáhne si“ skvělé aroma.. Doporučuji před konzumací zcedit, dát na talíř a podávat s vhodným vínem třeba k jednohubkám. :-)

